



APFEL CHEESCAKE AUS DEM GLAS

Zutaten für 6 – 8 Förmchen

- 60 g Butterkekse (z.B. Petit Beurre Vollkorn)
- 30 g Butter oder Kokosöl
- 200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia nature)
- 150 g Quark
- 1/2 Zitrone, Saft und Abrieb der Schale oder 3 EL Zitronensaft
- 1 Pack Vanillezucker
- 500 g Pink Lady Äpfel
- 1/2 TL Zimt
- Mandelblättchen

Zubereitung, ca. 10 Minuten

Für die Äpfel:

1. Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser in einer Pfanne aufkochen. Mit Zimt abschmecken. Ca. 10 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Die Äpfel sollten noch knapp ihre Form haben

Für den Boden:

1. Die Kekse zerbröckeln und in einen Beutel geben, mit einem Nudelholz klein zerbröseln. Die Krümel sollten sehr fein sein. Das Öl / Butter schmelzen und in einer Schüssel mit den Krümeln zu einer Art Teig vermischen. Ist er zu trocken, wenig Wasser oder Milch dazugeben, bis es passt. In ca. 6-8 Förmchen verteilen und festdrücken.



Für den Cheesecake:

- 1. Den Frischkäse, Quark, Zitrone und Vanillezucker miteinander vermischen, abschmecken. Auf die Gläser verteilen. Zuoberst die Äpfel darüber eben und kühl stellen. Mit Mandelblättchen dekorieren.**